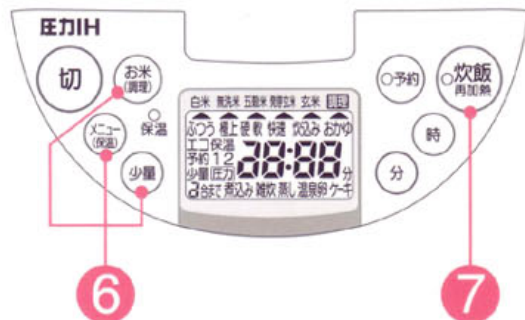
圧力IH ジャー炊飯器　型式 RZ-HV100K / HX100J / HG10J
型式 RZ-HV180K / HX180J / HG18J

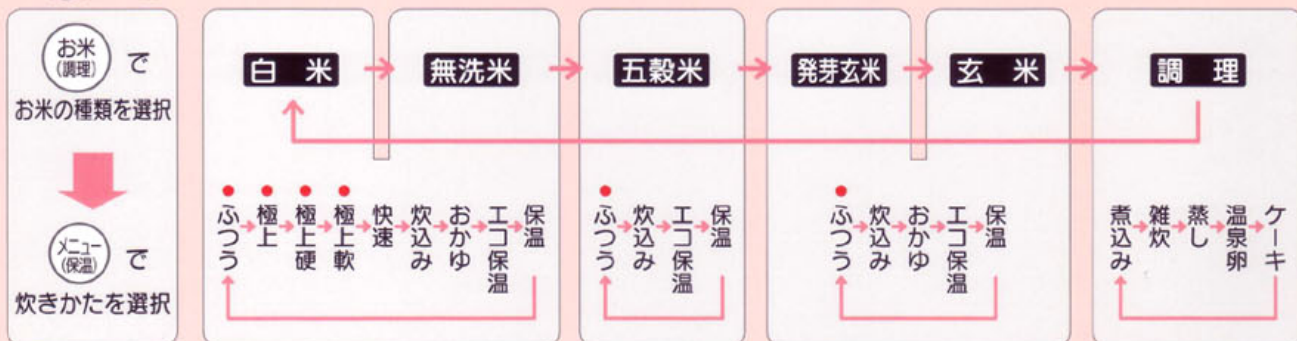
カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。
→ P.○○ このマークは「取扱説明書」の記載ページです。

ごはんの炊きかた → P.12、13

1. 付属の計量カップでお米を計る
   付属の白米用・無洗米用計量カップを使い分ける
2. お米を研ぐ
3. 炊きかたに合った水位目盛で水加減をする
4. 内がまに本体をセットする
5. ふたを閉める（カチッと音がするまで確実に閉める）

6 お米(調理)でお米の種類を選択して、メニュー(保温)で炊きかたを選択する

お米(調理)とメニュー(保温)の選択方法

● お米(調理)とメニュー(保温)は、押すごとに下図の順に切り替わります。（お米の種類によって選択できるメニューが異なります。）

●印の付いたメニューは少量炊飯コース対応メニューです。

おすすめ

●少量のごはんを炊くときは少量炊飯コースをおすすめします。（1.0Lタイプ：2カップまで、1.8Lタイプ：3カップまで）
上の図の●印が対応メニューです。(少量)を押すと少量炊飯コースが選べ、次回も記憶しています。

7 炊飯(再加熱)を押す

炊き上がると、メロディー（ブザー）が鳴り、保温になります。

給水レス オートスチーマー → P.2、4、9

給水レス オートスチーマーは炊飯中の蒸気を蒸留水として回収し、炊飯時・保温時・再加熱時にスチームを出し、ごはんの甘みを引き出し、加湿する機能です。（水を入れる必要がありません。）

お願い

●炊飯するたびにふた加熱板とプレートをはずして洗ってください。
（おねばが乾燥・変色したものがたまる原因）
（保温しない場合は水がたまりすぎてごはんにたれる原因）
●プレートを付けないと、スチームによる加湿効果が得られなくなります。
●炊飯（蒸らし）終了後・保温中はスチームで加湿しているため、オートスチーマーの表面にもつゆが付きますが、故障ではありません。
●お手入れは、本体が冷めてからスポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわしは使わないでください。
（表面のフッ素被膜を傷つける原因）

ごはんを炊く(白米・無洗米)

→ P.14、15

選択項目 お米(調理)	選択項目 メニュー(保温)	炊きかたの特長	少量炊飯コース
白米 無洗米	ふつう	標準の炊きかたです。(工場出荷時のコースです。) 圧力	○
	極上	適度な硬さに炊く、極上の炊きかたです。 「ふつう」より少し時間をかけて、しっかり浸しや蒸らしをおこない、お米のねばりと甘みを引き出す炊きかたです。 圧力	○
	極上硬	少し硬めに炊く、極上の炊きかたです。 圧力	○
	極上軟	少し軟らかめに炊く、極上の炊きかたです。 圧力	○
	快速	「ふつう」より短時間で炊きます。 このため、ごはんが少し硬めになったり、食味が落ちることがあります。 圧力	―

●新米を炊くときは、「極上硬」を選んで炊いてください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊き上げます。
●圧力 は圧力がかかる炊飯メニューです。炊飯中 圧力 の表示が点灯します。保温になると 圧力 の表示は消灯します。
●「○」印は少量炊飯コースが選べます。「―」印は少量炊飯コースは選べません。

いろいろなごはんを炊く(五穀米・発芽玄米・玄米(分づき米)・麦ごはん・もち米(おこわ))

→ P.18、19

炊くお米の種類	選択項目 お米(調理)	選択項目 メニュー(保温)	メニュー(保温) 選択の目安	少量炊飯コース
五穀米	五穀米	ふつう	雑穀をブレンドして炊くときに選択します。 圧力	○
		炊込み	五穀米や雑穀に具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。 圧力	―
発芽玄米	発芽玄米	ふつう	発芽玄米を炊くときに選択します。 圧力	○
		炊込み	発芽玄米に具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。 圧力	―
		おかゆ	発芽玄米でおかゆを炊くときに選択します。 圧力	―
玄米(分づき米)	玄米	ふつう	玄米(分づき米)を炊くときに選択します。 圧力	○
		炊込み	玄米に具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。 圧力	―
		おかゆ	玄米でおかゆを炊くときに選択します。 圧力	―
麦ごはん	白米	炊込み	麦ごはんを炊くときに選択します。	―
もち米(おこわ)	白米	炊込み	もち米(おこわ)を炊くときに選択します。	―
白米 無洗米 (炊込み おかゆ)	白米 無洗米	炊込み	炊込みごはんを炊くときに選択します。	―
		おかゆ	おかゆを炊くときに選択します。	―

●圧力 は圧力がかかる炊飯メニューです。炊飯中 圧力 の表示が点灯します。保温になると 圧力 の表示は消灯します。
●「○」印は少量炊飯コースが選べます。「―」印は少量炊飯コースは選べません。

五穀米(雑穀)を炊くときのポイント

●雑穀は約2～3割程度まで(お米3：雑穀1)を基準にお好みで調節してください。
●お米と雑穀は、付属の白米用計量カップで別々に計り、洗ってください。(粒の小さな雑穀は、茶こしなどを使って洗うと便利です。)
●市販の雑穀米の説明書(袋などに記載)にも従ってください。

いろいろな調理をする(バラエティー調理)

→ P.20

(お米(調理)) で調理を選択して

(メニュー(保温)) でメニューを選択する

(分) で加熱時間を設定する

例)「蒸し」を選択し、加熱時間を20分に設定したとき

■仕上がり例(料理集参照)

たまご雑炊

(お米(調理)):調 理

(メニュー(保温)):雑 炊

ロールキャベツ

(お米(調理)):調 理

(メニュー(保温)):煮込み

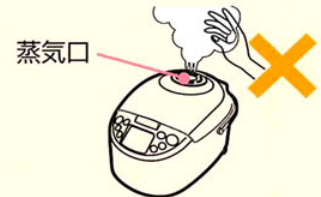
⚠警告

食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ

- 取扱説明書・料理集に記載の炊飯および調理メニュー以外の用途には使わない
  次のような料理には使わない
  ○ねりもの(はんぺんなど)や豆類、麺類などの加熱中にふくらむ料理
  ○急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
  ○多量の油を入れる料理
  ○「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理
  ○ジャムなど泡立つ料理
  ○食材をポリ袋などに入れて炊飯器で加熱する料理
- 青菜、トマトなど薄皮状のものが浮きやすい野菜、具材を入れた料理や、クッキングシート、アルミ箔、ラップを使った料理はしない(料理集に記載の蒸し調理を除く)
  ○七草がゆなど青菜を入れるときは最初から入れず、ゆでた青菜を炊き上がった後に入れてください。

「圧力炊飯」方式について知っておいていただきたいこと

炊飯・調理中に 勢いよく蒸気が出ます

- 蒸気口に手や顔を近づけないでください。
- 壁や家具に蒸気が当たらないように設置してください。

水加減は 水位目盛を守って

- 水位目盛より多めに水加減すると、圧力を抜くときに、吹きこぼれる場合があります。水位目盛を守ってください。

炊飯中に ふたを開けない

- 無理に開けると、中のものが勢いよく飛び散り、やけどするおそれがあります。
- やむを得ず開けるときは「切」ボタンを押して炊飯を中止し、約30秒後に点滅している 圧力 の表示が消えてから、ふたを開けてください。

ふたの操作は確実に

- 炊飯前後、ふたを閉めるのに重く感じることがあります。
  ゆっくりカチッと音がするまで確実に閉めてください。
- 炊飯後、フックボタンを押してからふたが開くのに少し時間がかかることがあります。

炊飯直後にふたを開けると つゆがたれることがあります

- 圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。
  つゆが気になる場合 → P.21

お困りのときは

修理を依頼される前に次の点および取扱説明書「お困りのときは」をもう一度お調べください。 ➔ P.28～31

現象	原因・対処
ごはんにむらがある ➔ P.12、13、28、29	●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●お米の量・水加減を確認してください。
保温でごはんが乾燥する(黄変する) ➔ P.30	●長時間の保温をしていませんか。 ●内がまのふちやふたパッキンにごはん粒などの異物が付いていませんか。 ●洗米・精米は十分ですか。
予約(タイマー)炊飯ができない ➔ P.16、30	●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。午前・午後を再確認してください。)
炊飯・保温中に音がする ➔ P.31	●「カチッ」と音がするのは圧力調整装置が作動する音です。 ●「ブーン」と音がするのは内部の熱を逃がすためにファンが回っているからです。 ●「ジー」または「カチッ」と音がするのはＩＨ加熱の音で異常ではありません。保温中も間欠的に加熱するため、音がします。
炊飯中にふきこぼれる ➔ P.28	●水加減が多くないですか。(水位線は目安です。お好みにより水加減を調整してください。ただし、水位目盛の2mm上までとし、それ以上は水を入れないでください。) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。 ●蒸気口キャップ・プレート・フィルターがおねばで詰まっていませんか。
ふたが開かない ➔ P.31	●炊飯後フックボタンが重く感じるときは、ふたを押しながらフックボタンを操作してください。(右図参照)
オートスチーマー内の水のたまりかた・減りかたが少ない ➔ P.29	●1回の炊飯と保温（約24時間）に必要な水は約6mLです。オートスチーマー内の水1mLが蒸発すると約1600mLの蒸気になります。蒸らし中に弁を閉じ蒸気を閉じ込めていますので、内がまの中には十分な量の蒸気が充満しています。 ●オートスチーマー内にたまる水の量は、メニューや炊飯量、水加減などで変わります。

RZ-HV/HXタイプをお使いのお客様へお願い

ご注意 内がまには炊飯・保温に優れた性能を発揮する特殊な「溶射打込み鉄製法」を採用しています。

- 特殊製法により、内がまはやや重たくなっています。取り出すときは、両手でまっすぐ上に引き上げてください。片手で引き上げると本体に引っかかり、取り出しにくくなります。
- 特殊製法により、内がまの外側はザラツキがあります。本体への出し入れの際には、本体とこすれて内がまにプラスチックの粉がつく場合がありますが、使用上の問題はありません。スポンジで洗って落としてください。また、流し台に底面を強く押し付けますと、流し台に擦り傷がつく場合がありますので、ご注意ください。

⚠警告

圧力炊飯中(圧力の表示点灯時)はふたを開けない

圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。

ふたをやむを得ず開けるとき

「切」ボタンを押して炊飯を中止し、約30秒後に点滅している 圧力 の表示が消えてから、ふたを開けてください。

- 蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
- 炊飯を続ける場合は、お米・メニューの選択を確認し、「炊飯/再加熱」ボタンを押してください。炊飯を中止した状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。